

<p>第1回 東京 4/2(火) 大阪 4/4(木)</p> <p>メニューデザイン前の準備</p> <p>11:00~12:00 【講義】メニューの役割とは メニューブックの基本機能を学びます。</p> <p>12:00~13:00 【講義】メニューマーケティング理論 メニューデザインでどんな課題が解決できるのかを学びます。</p> <p>14:00~16:00 【実習】5W1Hを用いたヒアリング デザインに不可欠なヒアリングシートを作成します。</p> <p>16:00~17:00 【講義】業態毎で異なるデザイントーン デザインの雰囲気があるべきかをセグメントを用いて情報整理します。</p> <p>17:00~18:00 メニュー理論総合リフレクション 講座内容を振り返り、理解度の確認をします。</p>	<p>第2回 東京 4/9(火) 大阪 4/11(木)</p> <p>メニューデザインの基礎</p> <p>11:00~11:30 【講義】飲食店ツールの印刷講座 ツール毎の最適な印刷加工やコストの違いを習得します。</p> <p>11:30~12:00 【講義】カラー理論講座 メニューにおける基本的なカラー理論講座。</p> <p>13:00~17:00 【実習】文字組み演習 メニューデザイン内に使用する文字に注目し、見やすい文字の組み方を実習を交えて学びます。</p> <p>17:00~18:00 メニュー理論総合リフレクション 講座内容を振り返り、理解度の確認をします。</p>	<p>第3回 東京 4/16(火) 大阪 4/18(木)</p> <p>デザインで食欲を喚起する</p> <p>11:00~13:00 【講義】シズル感の作り方 「シズル」を理解し、美味しさを表現する為の専門知識を共有します。</p> <p>14:00~15:00 【実習】画像の色補正と合成加工 トーンカーブを使った色補正テクニックを習得。</p> <p>15:00~18:00 【実習】シズル感の作り方 理解したシズルの考えを用いて、A4メニューの制作を行います。</p>
<p>第4回 東京 4/23(火) 大阪 4/25(木)</p> <p>食欲喚起の表現</p> <p>11:00~13:00 【講習】撮影ディレクション プロカメラマンを講師に招き、撮影現場での注意点から、料理撮影のポイントを学びます。</p> <p>14:00~16:00 【実習】コピー・オノマトペデザイン シズル感を出す為の文字の使い方を習得し、制作したA4メニューをブラッシュアップします。</p> <p>16:00~18:00 【実習】ロゴ制作 業態セグメントのフレームを用いて、簡易的なロゴの制作を行います。</p>	<p>第5回 東京 5/7(火) 大阪 5/9(木)</p> <p>ビジュアル構築</p> <p>11:00~15:00 【実習】メニューレイアウト デザインに取り掛かる前に行う、大まかなレイアウトの決め方を実習します。</p> <p>15:00~18:00 【実習】立体的な紙面づくり実践 情報を見やすくしながら、説得力のあるグラフィックのテクニックを習得します。</p>	<p>第6回 東京 5/14(火) 大阪 5/16(木)</p> <p>デザインラフ制作</p> <p>11:00~18:00 【実習】メニュー制作実技(1) 【実習】グループブレスト 仮想店舗を個別に決定し、これまでに習得した理論やテクニックを用いて、グランドメニューの制作を行います。 情報整理から、手書きのラフ制作までの、イラストレーターでの作成前の実習を行います。</p>

※受講スケジュールは、講座の進行状況により一部変更になる場合があります。

※記載の時間は目安です。講座の進行具合により短縮・延長があります。

※会場は開催人数によって異なります。人数確定後、ご連絡致します。

<p>第7回 東京 5/21(火) 大阪 5/23(木)</p> <p>デザインラフ制作</p> <hr/> <p>11:00～18:00</p> <p>【実習】メニュー制作実技(2) 【実習】グループプレスト</p> <p>仮想店舗を個別に決定し、これまでに習得した理論やテクニックを用いて、グランドメニューの制作を行います。 各グループ毎でのプレストを交えて、イラストレーターでの制作進行を行います。</p>	<p>第8回 東京 5/28(火) 大阪 5/30(木)</p> <p>アイデンティティ</p> <hr/> <p>11:00～13:00</p> <p>【講習】7アテンション理論 様々な注目集め方を学びます。</p> <p>【実習】メニュー制作実技(3) 注目の集め方を進行するデザインに反映して行きます。</p> <p>14:00～18:00</p> <p>【講習】ブランディングデザイン メニューデザインが担うブランディングの本質的な部分を理解し、グループワークで各々のデザインにおけるブランドを考察します。</p> <p>【実習】メニュー制作実技(4) 顕在化させたブランド要素をデザインに反映して行きます。</p>	<p>第9回 東京 6/4(火) 大阪 6/6(木)</p> <p>メニューでの課題解決</p> <hr/> <p>11:00～13:00</p> <p>【講習】店舗からの課題の抽出 クロスABC分析からの課題分析方法を学びます。</p> <p>14:00～18:00</p> <p>【実習】仮説作り実践ワーク 抽出した課題を解決する為の戦略を立てメニューデザイン設計を行います</p> <p>【実習】課題解決メニュー制作実技(1) 仮説を元に再設計したデザインページの制作を行います。</p>
<p>第10回 東京 6/11(火) 大阪 6/13(木)</p> <p>課題解決メニュー制作</p> <hr/> <p>11:00～18:00</p> <p>【実習】課題解決メニュー制作実技(2) 引き続き、仮説を元に再設計したデザインページの制作を行います。</p>	<p>第11回 東京 6/18(火) 大阪 6/20(木)</p> <p>アナロググラフィック</p> <hr/> <p>11:00～13:00</p> <p>【実習】手書きPOP制作 筆ペンを使い、和風・洋風の文字の書き方の実習を行います。</p> <p>14:00～18:00</p> <p>【実習】課題解決メニュー制作実技(3) 手書きの要素をデザインに組み込み、ブラッシュアップを行います。</p>	<p>第12回 東京 6/25(火) 大阪 6/27(木)</p> <p>総合リフレクション</p> <hr/> <p>11:00～13:00</p> <p>【講座】店頭・店内POPとの連動 メニューに連動するPOP類との動線作りのポイントをグループワークを行い、理解を深めて行きます。</p> <p>14:00～18:00</p> <p>修了後の計画づくり これまでの講座を振り返り、実務運用の計画づくりを行います。</p>

※受講スケジュールは、講座の進行状況により一部変更になる場合があります。

※記載の時間は目安です。講座の進行具合により短縮・延長があります。

※会場は開催人数によって異なります。人数確定後、ご連絡致します。